

II K

Witam, Drodzy Uczniowie nie wszyscy dostali prace, na które mieliście bardzo dużo czasu. Proszę o pilne uzupełnienie w celu poprawienia oceny niedostatecznej.

Proszę wszystkie prace wysyłać na adres mailowy: [danuta.jarosz@vp.pl](mailto:danuta.jarosz@vp.pl)

Temat: Powtórzenie wiadomości – nakrycie proste, rozszerzone, do serwisu a la carte

Ustawiamy stoliki, rozkładamy obrusy, przygotowujemy pomocnik kelnerski i przystępujemy do układania zastawy stołowej.

To, jaką zastawę stołową powinno się ułożyć na stole, zależy od tego, czy znane jest menu, czy też nie. Inaczej wygląda nakrycie wyjściowe do określonego z góry menu a inaczej, gdy nakrywa się Stolna przyjęcie gości wybierających potrawy i napoje z karty. Znając kolejność podawanych potraw, kelner może przygotować kompletne nakrycie. W przeciwnym wypadku układa na stole nakrycie wyjściowe, które później odpowiednio uzupełnia. Mówiliśmy o tym, przygotowując trzy rodzaje nakryć.

Są trzy podstawowe rodzaje nakryć :

1. nakrycie proste do menu złożonego z trzech dań: zupy, dania głównego i deseru,
2. nakrycie rozszerzone do menu złożonego z kilku dań, do których będą serwowane odpowiednio dobrane napoje,
3. nakrycie podstawowe i rozszerzone do serwisu a la carte.

Przygotowanie nakrycia odbywa się przed otwarciem restauracji, kiedy nie ma gości. Mimo to należy wszystkie czynności wykonywać bardzo starannie, z zachowaniem zasad higieny i w określonej kolejności. Pozwoli to na wyrobienie odpowiednich nawyków ruchowych i znacznie usprawni obsługę w obecności gości.

Za obowiązującą można przyjąć następującą kolejność nakrywania:

- ustawienie talerza – jedynie przy serwisie francuskim,
- wyłożenie sztućców,
- ustawienie szkła,
- ułożenie serwety dla gości,
- ustawienie talerzyka do pieczywa i noża do masła,
- ustawienie dekoracji, zestawów z przyprawami i małych kart menu.

Do niedawna talerz bazowy, tzw. podtalerz, był pierwszym i podstawowym elementem nakrycia stolika dla gości – obecnie odchodzi się od stosowania podtalerzy.

#### **Kierunek poruszania się podczas przygotowywania nakrycia**

Podczas nakrywania kelner porusza się wokół stołu zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara, to znaczy od prawej do lewej strony. Ponadto obowiązują dwie reguły określające właściwe strony nakrywania:

- wszystkie elementy, których miejsce jest na środku, powyżej lub po prawej stronie nakrycia, wyklada się stojąc z prawej strony,
- wszystkie elementy, których miejsce jest po lewej stronie nakrycia, wyklada się stojąc z lewej strony.

Przygotowując nakrycie, zastawę stołową oraz sprzęt najlepiej prznosić na tacy – nie powinno się prznosić zastawy bezpośrednio w ręce, wyjątek stanowią talerze, które w większej liczbie można prznosić na dłoni wyłożonej serwetą (rys. str. 115). Jeżeli w wyposażeniu restauracji znajduje się wózek kelnerski, można go użyć do tego celu.

Przy wykładaniu zastawy należy zwracać uwagę, aby naczynia i sztucce chwycić jedynie w miejscach do tego przeznaczonych. Stosowanie specjalnych rękawiczek jest wskazane przy ustawianiu serwet, a przy wykładaniu naczyń i sztućców pozwoli uniknąć pozostawiania śladów palców na zastawie.

#### **Ułożenie sztućców**

Sztucce układa się symetrycznie po obu stronach środka nakrycia. Noże i łyżkę wyklada się z prawej strony, widelce z lewej, stosownie do tego, którą ręką się je używa. Wyjątek stanowią nakrycia do niektórych dań specjalnych, kiedy to widelce nakrywa się ze strony prawej (np. ślimaki, spaghetti).

Przy wykładaniu sztućców kelner porusza się wokół stołu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Odpowiednią liczbę sztućców kelner prznosi na tacy wyłożonej czystą serwetą lub w złożonej odpowiednio serwecie. Kolejność czynności jest następująca:

- stojąc po prawej stronie nakrycia, kelner wyklada sztucce, które mają swoje miejsce po prawej stronie nakrycia, tj. noże i łyżkę,
- przechodząc na lewą stronę nakrycia, kelner wyklada widelce, których miejsce jest zazwyczaj po lewej stronie nakrycia.

Małe sztucze do deseru układane są zazwyczaj równolegle powyżej nakrycia. Widelczyk trzonkiem w lewo bezpośrednio nad nakryciem, łyżeczka lub nożyk nieco wyżej trzonkiem w prawo. Trzonki wskazują kierunki, w których sztucze zostaną ściągnięte do nakrycia przed zaserwowaniem deseru.

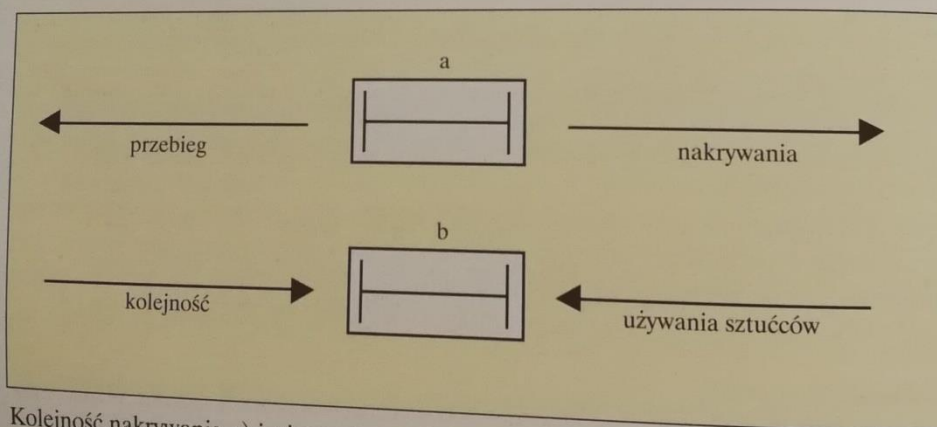
Obecnie coraz częściej odchodzi się od układania sztuców do deseru powyżej nakrycia. Konieczność stosowania do niektórych deserów większych sztuców znacznie utrudnia ich ułożenie nad nakryciem. Ogólnie przyjętym staje się nakrywanie sztuców deserowych tuż przed podaniem deseru, po uprzątnięciu stołu po daniu zasadniczym. Wówczas wyklada się je analogicznie jak sztucze zasadnicze – nożyk lub łyżeczkę z prawej, widelczyk zaś z lewej strony nakrycia.

Układając sztucze należy przestrzegać następujących zasad:

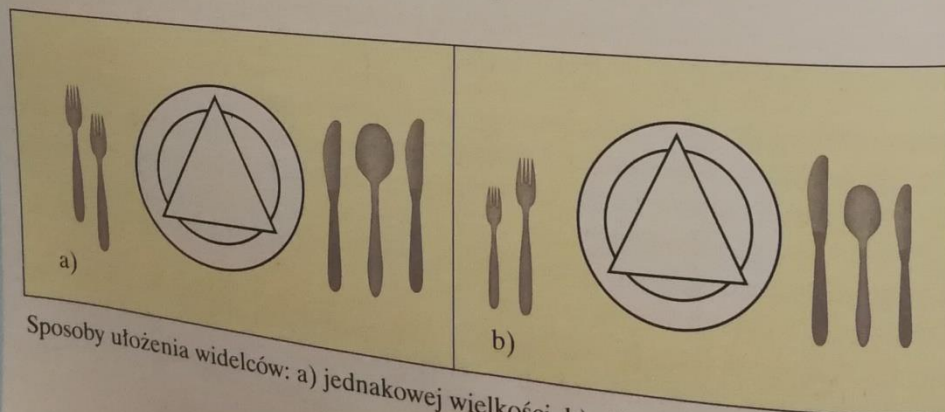
- ostrza noży powinny być skierowane w lewą stronę,
- łyżki i widelce powinny leżeć „wybrzuszeniami” do dołu,
- nie należy nigdy układać dwóch łyżek obok siebie,
- do dań specjalnych podaje się sztucze specjalne.

Sztucze kładzie się od środka nakrycia do zewnątrz, w kolejności odwrotnej do ich użycia, tzn. najbliżej nakrycia wyklada się sztucze używane jako ostatnie:

- najbliżej nakrycia znajdują się nóż i widelec do dania zasadniczego,
- dalej z prawej strony łyżka do zupy,
- najbardziej skrajne miejsce zajmują nóż i widelec do zakąski.



Kolejność nakrywania a) i używania sztuców b)



Sposoby ułożenia widelców: a) jednakowej wielkości, b) różnej wielkości

Aby uniknąć przeładowania nakrycia, liczba wykładanych sztućców została ograniczona do:

- 3 sztuk po prawej stronie nakrycia,
- 2 sztuk po lewej stronie nakrycia,
- 2 sztuk powyżej nakrycia – jeżeli jest tak przyjęte.

Cheąc się do tego zastosować, kolejne sztućce albo są wykładane sukcesywnie przed podaniem potrawy albo podawane razem z potrawą.

Nakrywając do uroczystego obiadu, możemy zwiększyć liczbę wykładanych sztućców do 4 sztuk po prawej stronie i 3 sztuk po lewej. Unikniemy w ten sposób konieczności dokładania sztućców do kolejnych potraw w trakcie obiadu. Sztućce do deseru wykładamy bezpośrednio przed jego podaniem lub przynosimy wraz z deserem, o ile nie były ułożone nad nakryciem.

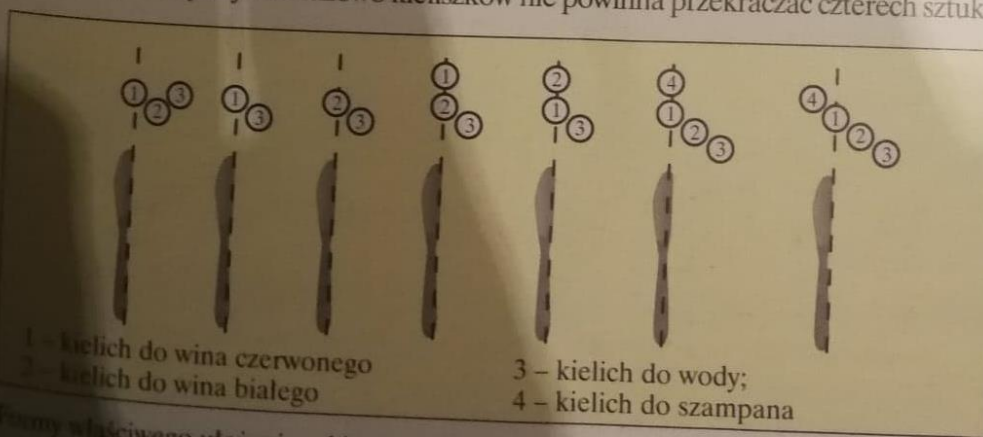
Podczas wykładania sztućców należy zadbać o zachowanie właściwych odległości między nimi:

- pomiędzy nożem a widelcem do dania głównego musi swobodnie stanąć największy używany talerz,
- końce sztućców powinny leżeć w jednej linii ok. 1,5 cm od brzegu stołu,
- odległość między sztućcami powinna wynosić nie mniej niż 0,5 cm,
- linie sztućców powinny być prostopadłe do brzegu stołu i równoległe do siebie nawzajem,
- jeżeli do zakąski i dania zasadniczego wykładamy sztućce jednakowej wielkości to widelec i nóż przeznaczony do zakąski można wysunąć nieco do góry.

#### Ułożenie szkła

Szkoło do napojów zimnych ustawia się po prawej stronie nakrycia, nad nożami. Przy wykładaniu szkła obowiązują następujące reguły:

- szkło główne – przeznaczone na trunk do dania głównego – stoi zawsze powyżej ostrza noża do dania głównego,
- pozostałe elementy ustawiamy względem szkła głównego według kolejności ich używania,
- kielich do wody stoi zawsze najbardziej na prawo w całej grupie szkła,
- szkło do napoju przewidzianego do deseru nakrywamy bezpośrednio przed deserem – wyjątek stanowi kieliszek do wina musującego,
- ułożenie szkła powinno wyrażać jakąś formę geometryczną – linię, trójkąt lub kwadrat,
- liczba wyłożonych jednorazowo kieliszków nie powinna przekraczać czterech sztuk.

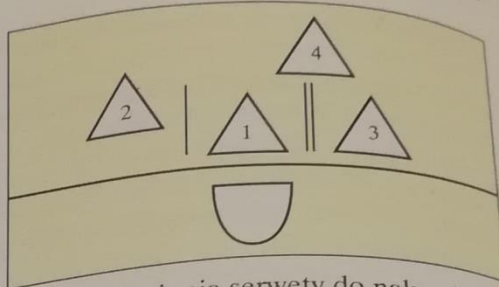


Formy właściwego ułożenia szkła do nakrycia

### Ułożenie serwety

Istnieją cztery zasadnicze możliwości ułożenia serwety na stole.

Sposoby ułożenia 1, 2 i 3 są najczęściej stosowane, przy czym pozycja centralna 1 ze względów praktycznych i estetycznych wydaje się najbardziej odpowiednia. Serweta w pozycji 4 nie jest ustawiana bezpośrednio na stole, umieszcza się ją odpowiednio złożoną w kieliszku do wina lub wody. Jest to rozwiązanie bardzo efektowne, ale mało praktyczne i z tego względu najrzadziej stosowane.



Sposoby ułożenia serwety do nakrycia

### Ustawienie talerzyka do pieczywa

Talerzyk do pieczywa ustawia się jako ostatni po lewej stronie nakrycia. Talerzyk można położyć na różnej wysokości:

- ok. 1,5 cm od brzegu stołu,
  - górnym brzegiem na wysokości końcówki widelca do dania głównego.
- Nóż do masła wykładamy na talerzyku tylko wtedy, gdy do pieczywa przewidziane jest masło. Nóż układamy na prawo od średnicy talerzyka, ostrzem zwróconym w lewą stronę.

### Ustawienie dekoracji, zestawu z przyprawami i kart menu

Nakrywanie stolików kończymy ustawieniem dekoracji. Dekoracja powinna być dobrana kolorystycznie do wystroju wnętrza oraz do okazji. Na stolikach restauracyjnych powszechnie stosowane są flakoniki z pojedynczymi świeżymi kwiatami lub świece. Z okazji przyjęcia przygotowuje się bardziej okazałe kompozycje kwiatowe na stoły.

Zestaw zawierający solniczkę i pojemnik na pieprz ustawia się na stole tak, aby nie był widoczny od strony wejścia. Większe menaży z przyprawami podaje się dopiero na wyraźne życzenie gościa.

W ostatnich latach pojawił się zwyczaj ustawiania na stolikach w restauracji małych, kolorowych kart menu, prezentujących wybrane propozycje dań i napojów. Na każdym stoliku umieszcza się jedną taką kartę. Podobnie na przyjęciach ze ściśle określonym menu na stołach umieszcza się specjalnie drukowane karty menu przy każdym nakryciu.

Popielniczek nie ustawia się na stołach, lecz podaje się je dopiero na życzenie gościa. Należy pamiętać, iż zgodnie z obowiązującym prawem w restauracji oraz innych lokalach gastronomicznych powinna być wydzielona strefa dla osób palących.

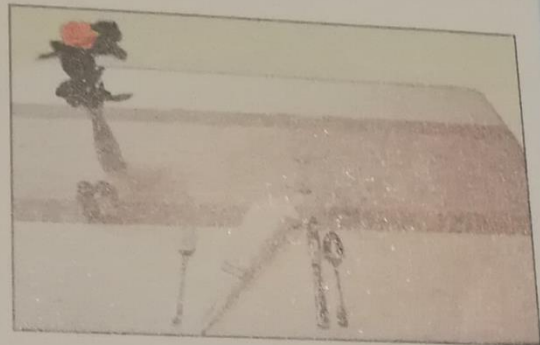
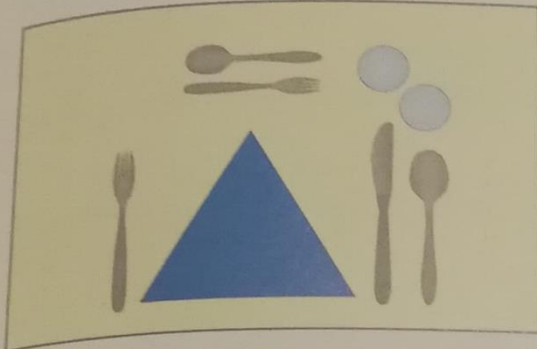
## 8.1. Nakrycie proste

Nakrycie proste przygotowuje się do menu złożonego z trzech dań:

- zupy,
- dania głównego, do którego przewidziano napój alkoholowy,
- deseru.

Dodatkowym elementem nakrycia jest kielich do wody, tzw. goblet, stojący najbardziej na prawo w całej grupie szkła.

W nakryciu prostym, podobnie jak w nakryciu podstawowym do serwisu *à la carte*, na stole nie układa się talerzy.

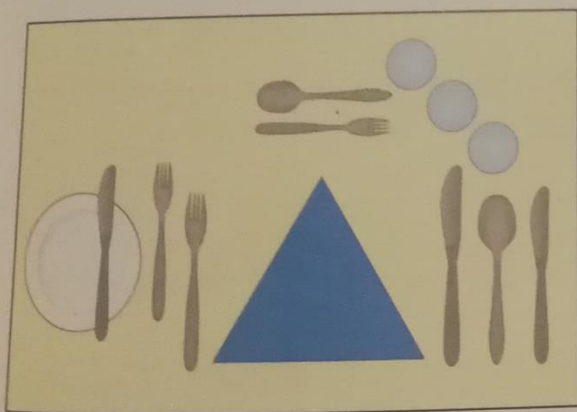


Nakrycie proste

## 8.2. Nakrycie rozszerzone

Liczba i kolejność podawania potraw zmienia i określa kształt nakrycia. Jeżeli menu przewiduje więcej niż trzy dania, kelner wyklada tzw. nakrycie rozszerzone, kierując się wszystkimi zasadami dotyczącymi liczby i sposobu wykładania zastawy stołowej:

- nie wyklada się sztućców do wszystkich potraw, ale uzupełnia się je sukcesywnie według kolejności ich podawania,
- nie ustawia się więcej niż 4 kieliszki do napojów,
- talerzyk do pieczywa ustawia się jedynie wtedy, gdy jest ono przewidziane do przekąski,
- talerz do przekąski wyklada się jedynie przy serwisie francuskim i rosyjskim.



Nakrycie rozszerzone

Zarówno w nakryciu prostym jak i rozszerzonym sztućce do deseru mogą być wyłożone nad nakryciem. Można też nakryć je bezpośrednio przed podaniem deseru lub przynieść wraz z deserem.

### 8.3. Nakrycie do serwisu *à la carte*

W serwisie *à la carte* nie wiadomo, jakie potrawy i napoje zamówią goście. Na stołach przygotowuje się wówczas tzw. nakrycie podstawowe, które powinno być ułożone na stołach przez cały czas, w którym czynna jest restauracja. Dzięki temu sala prezentuje się znacznie okazalej, a stoliki są zawsze przygotowane na przyjęcie gości. Nakrycie podstawowe uzupełnia się lub wymienia stosownie do złożonego zamówienia.

#### Nakrycie podstawowe do serwisu *à la carte*

Elementy wchodzące w skład nakrycia podstawowego dostosowane są do obyczajów panujących w danym lokalu lub też do znanych z doświadczenia przyzwyczajęń gości.

Minimalne nakrycie podstawowe obejmuje następujące elementy:

- serwetę dla gości,
- duży nóż i duży widelec,
- kielich do wody,
- zestaw z przyprawami.

W nakryciu podstawowym do serwisu *à la carte* na stole nie wyklada się talerzy ani innej porcelany.



Nakrycie podstawowe do serwisu *à la carte*

Stosowanie kielicha do wody stało się powszechnie obowiązującym miłym zwyczajem, dlatego też włączyliśmy go do nakrycia podstawowego. Po zajęciu miejsc przez gości i rozdaniu kart menu kelner, za aprobatą gości, napełnia kieliszki wodą niegazowaną – goście mogą się nią delektować czekając na realizację zamówienia. W restauracjach praktykujących taki zwyczaj, cena serwowanej wody nie jest wliczana w koszt całego posiłku.

#### Nakrycie rozszerzone do serwisu *à la carte*

W zakładach gastronomicznych wyższej kategorii lub w tych, gdzie podawanie zakąsek jest stale praktykowane, nakrycie podstawowe uzupełnia się dodatkowymi elementami. Wówczas w skład powiększonego nakrycia podstawowego wchodzi:

- serweta dla gości,
- dwa noże i dwa widelce – odpowiednio do zakąski i dania głównego,
- kielich do wody,
- kieliszek uniwersalny do wina,
- talerzyk do pieczywa z nożem do masła,
- zestaw z przyprawami.



Nakrycie rozszerzone do serwisu *à la carte*



Ćwiczenie do wykonania:

1. Co znaczy „nakrycie do serwisu a la carte”?
2. Narysuj dwuosobowe nakrycie podstawowe do serwisu a la carte
3. Narysuj dwuosobowe nakrycie rozszerzone do serwisu a la carte